PT Manual de instruções 2
ES Manual de instrucciones 17

USER MANUAL

Placa
Placa de cocción

Z6233IOK

ZANUSSI

Índice

Informações de segurança _____ 2
Instruções de segurança _____ 3
Descrição do produto _____ 5
Utilização diária _____ 7
Sugestões e conselhos úteis _____ 9
Manutenção e limpeza _____ 11
Resolução de problemas _____ 11
Instalação _____ 13
Informação técnica _____ 15
Preocupações ambientais _____ 16

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Informações de segurança

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes da instalação e utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

⚠ **Advertência** Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se forem supervisionadas por um adulto que seja responsável pela sua segurança.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis estão quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

Segurança geral

- O aparelho fica quente durante a utilização. Não toque nos aquecimentos.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Deixar alimentos com gorduras ou óleos na placa, sem vigilância, pode ser perigoso e provocar um incêndio.
- Nunca tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas com uma tampa de tacho ou manta de incêndio.
- Não coloque objectos sobre as zonas de cozedura.
- Não use uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Os objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes.
- Se a superfície da vitrocerâmica apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Após a utilização, desligue a placa no respectivo comando e não confie apenas no detector de tacho.

⚠ Instruções de segurança

Instalação

⚠ **Advertência** A instalação deste aparelho só deve ser efectuada por uma pessoa qualificada.

- Remova todos os elementos da embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Use sempre luvas de protecção.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra vapor e humidade.
- Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Se o aparelho for instalado por cima de gavetas, certifique-se de que o espaço entre o fundo do aparelho e a gaveta superior é suficiente para permitir a circulação de ar.
- Certifique-se de que o espaço de ventilação de 2 mm entre a bancada e a parte dianteira da unidade se mantém livre. A garantia não

abrange danos causados pela falta de espaço de ventilação adequado.

- A parte inferior do aparelho pode ficar quente. Recomendamos a instalação de um painel de separação não combustível debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.

Ligação eléctrica

⚠ **Advertência** Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas têm de ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- Utilize um cabo de alimentação eléctrica adequado.
- Não permita que o cabo de alimentação fique enredado.
- Certifique-se de que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) não entram em contacto com o aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado correctamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorrectas podem provocar o sobreaquecimento dos terminais.
- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Utilize a braçadeira de fixação para libertar tensão do cabo.
- Certifique-se de que não causa danos na ficha (se aplicável) e no cabo de alimentação. Contacte a Assistência Técnica ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.

Utilização

⚠ **Advertência** Risco de ferimentos, queimaduras ou choque eléctrico.

- Utilize este aparelho em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não coloque talheres ou tampas de panelas sobre as zonas de cozedura. Podem ficar quentes.
- Desligue (“off”) a zona de cozedura após cada utilização. Não confie apenas no detector de tachos.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho apresentar quebras, desligue-o imediatamente da corrente eléctrica. Isso evitará choques eléctricos.
- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância da zonas de indução quando o aparelho estiver a funcionar.

⚠ **Advertência** Risco de incêndio ou explosão.

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objectos aquecidos afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com este tipo de produtos.
- Os vapores que o óleo muito quente liberta podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo usado pela primeira vez.
- Não coloque produtos inflamáveis ou objectos molhados com produtos inflamáveis no interior, ao lado ou em cima do aparelho.

⚠ **Advertência** Risco de danos no aparelho.

- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.
- Não deixe que nenhum tacho ferva até ficar sem água.
- Tenha cuidado e não permita que algum objecto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não active zonas de cozedura com um tacho vazio ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Os tachos de ferro fundido e de alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar a vitrocerâmica. Levante sempre estes objectos quando precisar de os deslocar na mesa de trabalho.

Manutenção e limpeza

⚠ **Advertência** Risco de danos no aparelho.

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Não utilize jactos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.

Eliminação

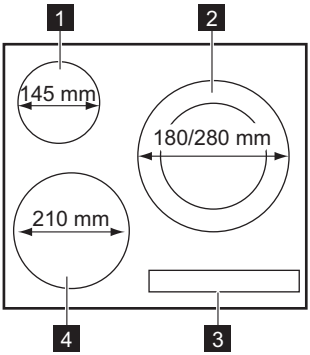
⚠ **Advertência** Risco de ferimentos e asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.

Assistência Técnica

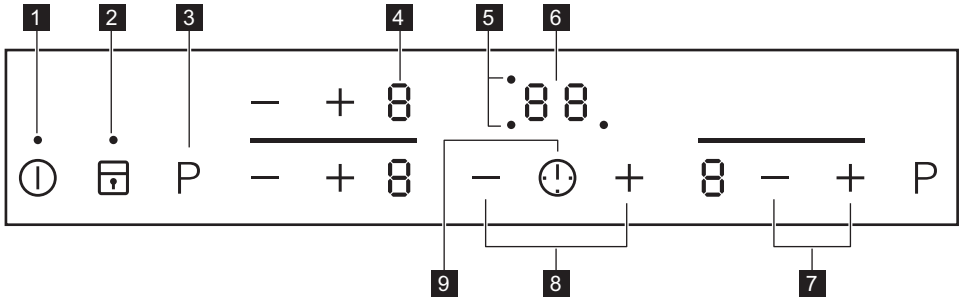
- Contacte a Assistência Técnica se for necessário reparar o aparelho. Recomendamos que utilize apenas peças originais.

Descrição do produto



1 Zona de cozedura de indução
2 Zona de cozedura de indução dupla
3 Painel de comandos
4 Zona de cozedura de indução

Disposição do painel de controlo



Utilize os campos dos sensores para controlar o aparelho. Os visores, indicadores e sons indicam quais as funções em funcionamento.

	Campo do sensor	Função
1	⏻	Para activar e desactivar o aparelho.
2	🔒	Para bloquear e desbloquear o painel de comandos.
3	P	Para activar a função Power.
4	Visor do grau de cozedura	Para indicar o grau de cozedura.
5	Indicadores do temporizador das zonas de cozedura	Apresenta a zona de cozedura para a qual está definido um tempo.
6	Visor do temporizador	Para indicar o tempo em minutos.
7	+ / —	Para aumentar ou diminuir o grau de cozedura.
8	+ / —	Para aumentar ou diminuir o tempo.
9	⏲	Para seleccionar a zona de cozedura.

Visores do grau de cozedura

Display	Descrição
0	A zona de cozedura está desactivada.
u	A função Manter Quente está em funcionamento.
1 - 9	A zona de cozedura está activada.
A	A função de Aquecimento Automático está em funcionamento.
F	O tacho não é adequado, é demasiado pequeno ou não existe qualquer tacho na zona de cozedura.
E	Existe uma anomalia.
H	Ainda existe uma zona de cozedura quente (calor residual).
L	O dispositivo de Bloqueio/Segurança para Crianças está activo.

Display	Descrição
P	A função Power está em funcionamento.
-	A Desconexão Automática está activada.

Indicador de calor residual

⚠ **Advertência** H Perigo de queimaduras devido ao calor residual!

As zonas de cozedura de indução criam o calor necessário para cozinhar directamente na base dos tachos. A vitrocerâmica está quente devido ao calor dos tachos.

Utilização diária

Activação e desactivação

Toque em ⏻ durante 1 segundo para activar ou desactivar o aparelho.

Desactivação Automática

A função desactiva o aparelho automaticamente se:

- Todas as zonas de cozedura estiverem desactivadas (0).
- Não definir o grau de cozedura após activar o aparelho.
- Derramar ou colocar alguma coisa sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (por exemplo, um tacho, um pano, etc.). É emitido um sinal sonoro durante algum tempo e o aparelho desactiva-se. Retire o objecto ou limpe o painel de comandos.
- O aparelho ficou demasiado quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Antes de utilizar novamente o aparelho, a zona de cozedura tem de estar fria.
- Utiliza tachos incorrectos. O símbolo F acende-se e a zona de cozedura é automaticamente desactivada após 2 minutos.
- Não desactivar uma zona de cozedura nem alterar o grau de cozedura. Após algum tempo, a indicação - acende-se e o aparelho desliga-se. Veja em baixo.
- A relação entre o grau de cozedura e os tempos da função Desactivação Automática:
  - u , 1 - 2 — 6 horas
  - 3 - 4 — 5 horas
  - 5 — 4 horas
  - 6 - 9 — 1,5 horas

Grau de cozedura

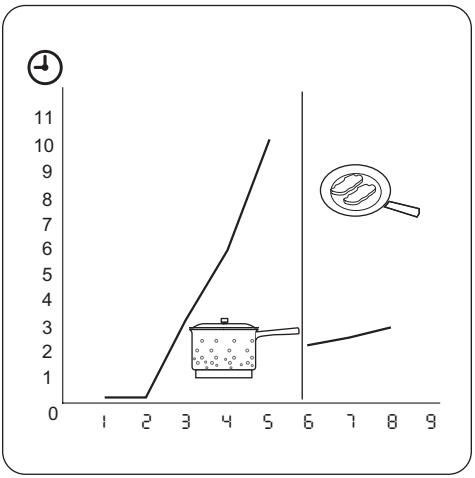
Toque em + para aumentar o grau de cozedura. Toque em — para diminuir o grau de cozedura. O visor apresenta o grau de cozedura. Toque em + e — simultaneamente para desactivar a zona de cozedura.

Aquecimento Automático

Pode obter o grau de cozedura necessário mais rapidamente se activar a função Aquecimento Automático. Esta função define o grau de cozedura mais elevado durante algum tempo (consulte o diagrama) e, em seguida, diminui para o grau de cozedura necessário.
Para iniciar a função Aquecimento Automático:

1. Toque em — . 9 acende-se no display.
2. Toque várias vezes em + até que A se acenda no display.
3. Toque imediatamente em — repetidamente até que surja o grau de cozedura necessário. Após 3 segundos, A acende-se no display.

Para desligar a função, toque em — .



Função Power

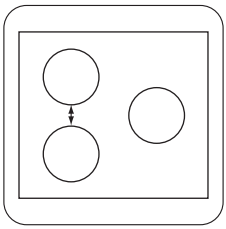
A função Power disponibiliza mais potência para as zonas de cozedura de indução. A função Power pode ser activada apenas por um período de tempo limitado (consulte o capítulo "Informações técnicas"). Depois disso, a zona de cozedura de indução passa automaticamente para o nível de cozedura mais elevado. Para activar, toque em P (P acende-se). Para desactivar, toque em P ou — .

Função Power da zona de cozedura de circuito duplo

A função Power do circuito calorífico interior é iniciada se o aparelho detectar um tacho com diâmetro inferior ao do circuito calorífico interior. A função Power do circuito exterior é iniciada se o aparelho detectar um tacho com diâmetro superior ao do circuito calorífico interior.

Gestão de energia

A gestão de energia divide a potência entre duas zonas de cozedura num par (consulte a imagem). A função Power Boost aumenta a potência para o nível máximo para uma das zonas de cozedura do par. A potência na segunda zona de cozedura diminui automaticamente. O visor do grau de cozedura referente à zona cuja potência foi reduzida alterna entre dois níveis.



Temporizador

Temporizador da Contagem Decrescente

Utilize o Temporizador da contagem decrescente para definir o tempo de funcionamento da zona de cozedura apenas desta vez.

Defina o Temporizador após seleccionar a zona de cozedura.

Pode definir o grau de cozedura antes ou depois de definir o temporizador.

- **Para definir a zona de cozedura:** toque em ⏲ várias vezes até que o indicador de uma zona de cozedura necessária se acenda.
- **Para activar ou alterar o Temporizador:** toque em + ou — do temporizador para definir o tempo (00 - 99 minutos). Quando o indicador da zona de cozedura começar a piscar lentamente, a contagem decrescente começa.
- **Para desactivar o Temporizador:** defina a zona de cozedura com ⏲ e toque em — para desactivar o Temporizador. O tempo restante entra em contagem decrescente até 00 . O indicador da zona de cozedura apaga-se.
- **Para ver o tempo restante:** defina a zona de cozedura com ⏲ . O indicador da zona de cozedura começa a piscar rapidamente. O visor apresenta o tempo restante.

Quando o tempo termina, é emitido um som e 00 pisca. A zona de cozedura é desactivada.

- **Para desligar o som:** toque em ⏲

Cronómetro

Pode utilizar o Temporizador como **cronómetro** enquanto as zonas de cozedura não estiverem em funcionamento. Toque em ⏲ . Toque

em + ou — para definir o tempo. Quando o tempo termina, é emitido um som e 00 pisca.

- **Para desligar o som:** toque em ⏲

Bloqueio

Quando as zonas de cozedura estão a funcionar, é possível bloquear o painel de comandos mas não ⏻. Tal impede uma alteração acidental do grau de cozedura.
Primeiro, defina o grau de cozedura.
Para activar esta função, toque em 🔒. O símbolo L acende-se durante 4 segundos.
O temporizador permanece ligado.
Para desactivar esta função, toque em 🔒. O grau de cozedura anteriormente definido acende-se.
Quando desliga o aparelho, também desactiva esta função.

Dispositivo de Segurança para Crianças

Esta função evita o funcionamento acidental do aparelho.

Para activar o Dispositivo de Segurança para Crianças

- Active o aparelho com ⏻. **Não defina os graus de cozedura**.
- Toque em 🔒 durante 4 segundos. O símbolo L acende-se.
- Desactive o aparelho com ⏻.

Para desactivar o Dispositivo de Segurança para Crianças

- Active o aparelho com ⏻. **Não defina os graus de cozedura**. Toque em 🔒 durante 4 segundos. O símbolo L acende-se.
- Desactive o aparelho com ⏻.

Para ignorar o Dispositivo de Segurança para Crianças por apenas um período de cozedura

- Active o aparelho com ⏻. O símbolo L acende-se.
- Toque em 🔒 durante 4 segundos. **Defina o grau de cozedura no espaço de 10 segundos.** Pode utilizar o aparelho.
- Quando desactivar o aparelho com ⏻, o Dispositivo de Segurança para Crianças é novamente activado.

Sugestões e conselhos úteis

ℹ ZONAS DE COZEDURA DE INDUÇÃO

Nas zonas de cozedura de indução, o calor é gerado muito rapidamente nos tachos por um forte campo electromagnético.

Tachos para a zona de cozedura de indução

Importante Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.

Material do tacho

- **correcto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo multicamada (com a marca correcta do fabricante).
- **incorrecto:** alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

Os tachos são adequados para uma placa de indução se…

- ... alguma água ferver muito rapidamente numa zona de cozedura definida para o grau de cozedura mais elevado.
- ... a base do tacho atrair um íman.

ℹ **O fundo dos tachos** tem de ser o mais espesso e plano possível.

Dimensões dos tachos: as zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente à dimensão da base dos tachos, até um determinado limite.

Ruídos durante o funcionamento

Se conseguir ouvir

- ruído de estalidos: os tachos são feitos de diferentes materiais (construção multicamadas).

- som de assobio: utiliza uma ou mais zonas de cozedura com níveis elevados de potência e os tachos são feitos de materiais diferentes (construção multicamadas).
- zumbido: utiliza níveis elevados de potência.
- clicar: ocorre uma permutação eléctrica.
- sibilar, zunir: a ventoinha está em funcionamento.

Os ruídos são normais e não são indicadores de uma avaria do aparelho.

Poupança de energia

Como poupar energia

- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de ligar a mesma.
- Pode utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.

Eficiência da zona de cozedura

A eficiência da zona de cozedura está relacionada com o diâmetro dos tachos. Os tachos que tenham diâmetro inferior ao mínimo indicado recebem apenas uma parte da potência gerada pela zona de cozedura. Para conhecer os diâmetros mínimos, consulte o capítulo “Informações técnicas”.

Exemplos de aplicações de cozinha

A relação entre o grau de cozedura e o consumo de potência da zona de cozedura não é linear.
Quando o grau de cozedura aumenta, o aumento do consumo de potência da zona de cozedura não é directamente proporcional.
Isto significa que uma zona de cozedura no grau de cozedura médio consome menos de metade da sua potência.

Os dados apresentados na tabela seguinte servem apenas como referência.

Grau de cozedura	Utilize para:	Tempo	Sugestões	Consumo de potência nominal
1	Manter quentes os alimentos cozinhados	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho	3 %
1 - 2	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina	5 - 25 min	Misture regularmente	3 – 5 %
1 - 2	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos	10 - 40 min	Coza com uma tampa	3 – 5 %
2 - 3	Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas	25 - 50 min	Adicione, no mínimo, duas vezes mais líquido do que arroz, mexa os pratos de leite a meio da cozedura	5 – 10 %
3 - 4	Cozer legumes, peixe e carne a vapor	20 - 45 min	Adicione algumas colheres de sopa de líquido	10 – 15 %
4 - 5	Cozer batatas a vapor	20 - 60 min	Utilize no máximo ¼ l de água para 750 g de batatas	15 – 21 %
4 - 5	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas	60 - 150 min	Até 3 l de líquido mais os ingredientes	15 – 21 %

Grau de cozedura	Utilize para:	Tempo	Sugestões	Consumo de potência nominal
6 - 7	Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos	conforme necessário	Vire depois de decorrida metade do tempo	31 – 45 %
7 - 8	Fritura intensa, batatas fritas, bifes do lombo, bifes	5 - 15 min	Vire depois de decorrida metade do tempo	45 – 64 %
9	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, etc.), batatas bem fritas			100 %
P	Ferver grandes quantidades de água. A função Power está activa.			

Manutenção e limpeza

Limpe o aparelho após cada utilização.
Utilize sempre tachos com a base limpa.

Riscos ou manchas escuras na placa de vitrocerâmica não têm qualquer efeito no funcionamento do aparelho.

Para remover sujidades:

1. – **Remova imediatamente:** plástico derretido, película de plástico e alimentos com açúcar. Caso contrário, a sujidade pode provocar danos no aparelho. Utilize um raspador especial para vidro. Coloque o raspador sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.
   – **Remova após o aparelho ter arrefecido o suficiente:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Utilize um agente de limpeza especial para vitrocerâmica ou aço inoxidável.
2. Limpe o aparelho com um pano húmido e um pouco de detergente.
3. No final, **seque o aparelho com um pano limpo.**

Resolução de problemas

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue activar ou utilizar o aparelho.		Active novamente o aparelho e defina o nível de cozedura em menos de 10 segundos.
	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque apenas num campo do sensor.
	Há manchas de gordura ou água no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.
É emitido um sinal sonoro e o aparelho desactiva-se. É emitido um sinal sonoro quando o aparelho é desactivado.	Colocou algum objecto sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objecto dos campos do sensor.
O aparelho desactiva-se.	Colocou algum objecto sobre o campo do sensor ⏻.	Retire o objecto do campo do sensor.

Problema	Causa possível	Solução
O indicador de calor residual não acende.	A zona de cozedura não está quente porque foi activada apenas por pouco tempo.	Se a zona de cozedura tiver funcionado tempo suficiente para estar quente, contacte a Assistência Técnica.
O nível de cozedura alterna entre dois níveis.	A gestão de energia está activada.	Consulte “Gestão de energia”.
Os campos do sensor ficam quentes.	O tacho é demasiado grande ou foi colocado demasiado perto dos comandos.	Coloque o tacho numa das zonas de cozedura de trás, se necessário.
[-] acende-se.	A Desconexão Automática está activa.	Desactive o aparelho e active-o novamente.
[L] acende-se.	O Dispositivo de Segurança para Crianças ou o Bloqueio de Funções está activo.	Consulte o capítulo “Utilização diária”.
[F] acende-se.	Não existe nenhum tacho na zona de cozedura.	Coloque um tacho na zona de cozedura.
	O tacho não é adequado.	Utilize um tacho adequado.
	O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona de cozedura.	Desloque o tacho para uma zona de cozedura mais pequena.
[E] e um número acendem-se.	O aparelho mostra um erro.	Desligue o aparelho da alimentação eléctrica durante algum tempo. Desligue o disjuntor do quadro eléctrico da sua casa. Volte a ligar. Se a indicação [E] aparecer novamente, contacte a Assistência Técnica.
[E4] acende-se.	O aparelho mostra um erro porque um tacho ferveu até ficar sem água. A protecção contra sobreaquecimento das zonas de cozedura foi activada e a Desconexão Automática foi accionada.	Desactive o aparelho. Retire o tacho quente. Após cerca de 30 segundos, active novamente a zona de cozedura. Se o problema era o tacho, a mensagem de erro deve desaparecer do display mas o indicador de calor residual pode manter-se. Deixe o tacho arrefecer o suficiente e consulte a secção “Tachos para a zona de cozedura de indução” para determinar se o tacho é compatível com o aparelho.

Se tiver experimentado as soluções acima indicadas e mesmo assim não for possível reparar o problema, contacte o fornecedor ou a Assistência Técnica. Indique os dados da placa de características, o código de três dígitos e letras da placa vitrocerâmica (no canto da superfície de vidro) e a mensagem de erro apresentada.

Certifique-se de que utilizou o aparelho correctamente. Caso contrário, a manutenção efectuada pelo Técnico do Serviço de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o período de garantia. As instruções relativas à assistência técnica e as condições da garantia encontram-se no folheto da garantia.

⚠ **Advertência** Consulte os capítulos relativos à segurança.

ⓘ Antes da instalação

Antes de instalar o aparelho, anote em baixo os seguintes dados que pode encontrar na placa de características. A placa de características está no fundo da estrutura do aparelho.

- Modelo .....
- PNC .....
- Número de série .....

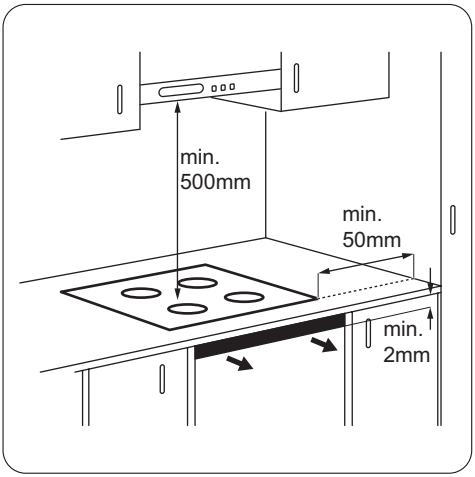
Aparelhos de encastrar

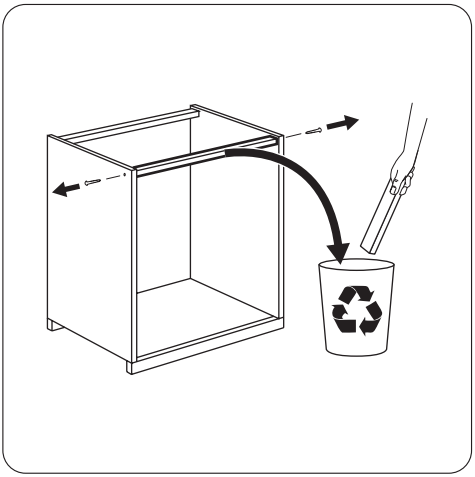
- Utilize apenas os aparelhos de encastrar após a sua montagem nas unidades encastradas adequadas e nas superfícies de trabalho, de acordo com as normas.

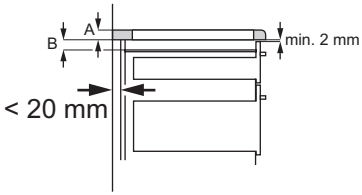
Cabo de ligação

- O aparelho é fornecido com um cabo de ligação.
- Se o cabo se danificar, substitua-o por um cabo especial (tipo H05BB-F Tmáx. 90 °C; ou superior). Contacte o seu Centro de Assistência local.

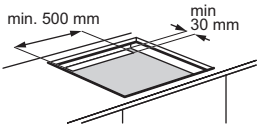
Montagem

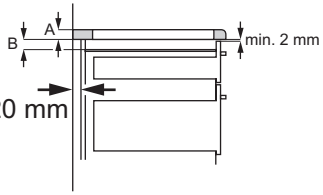




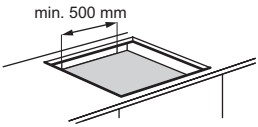


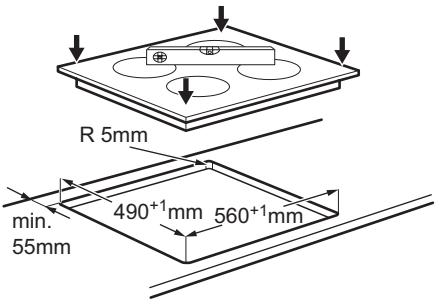
A	B
12 mm	57 mm
28 mm	41 mm
38 mm	31 mm

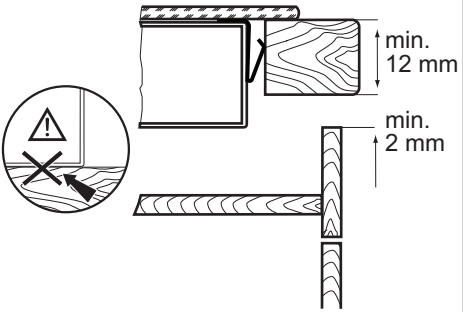


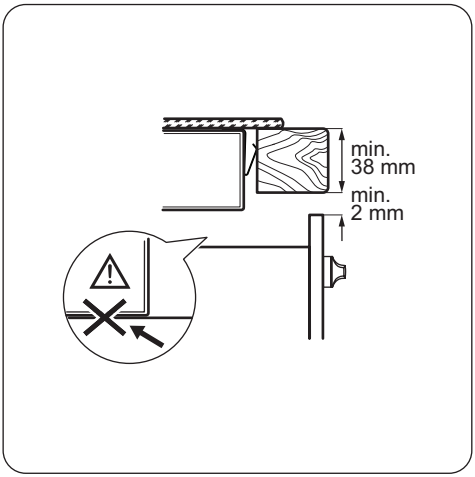


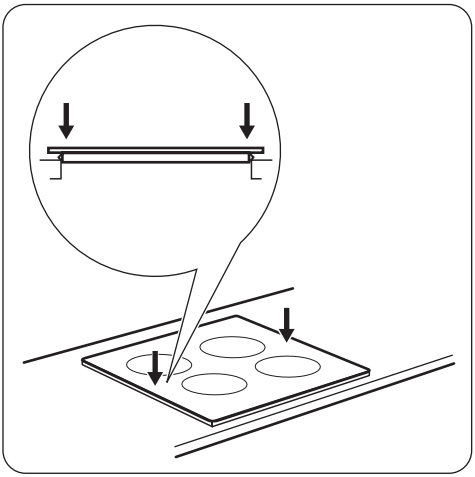
A	B
12 mm	57 mm
28 mm	41 mm
38 mm	31 mm

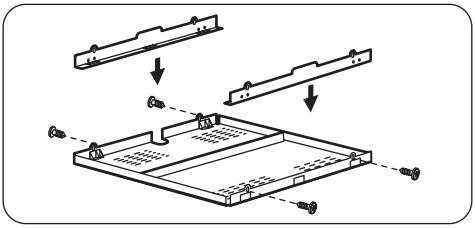












Se utiliza uma caixa de protecção (o acessório adicional[1)]), o espaço de ventilação frontal de 2 mm e o piso protector por baixo do aparelho não são necessários.
Não pode utilizar a caixa de protecção se instalar o aparelho por cima de um forno.

1) A caixa de protecção acessória pode não estar disponível em alguns países. Contacte o seu fornecedor local.

Informação técnica

Model Z6233IOK	Prod.Nr. 949 595 581 00
Typ 58 GAD D8 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
ZANUSSI	CE

Potência das zonas de cozedura

Zona de cozedura	Potência nominal (grau de cozedura máximo) [W]	Função Power activada [W]	Duração máxima da função Power [min.]	Diâmetro mínimo do tacho [mm]
Traseira direita — 180 / 280 mm	1800 / 3500W	2800 / 3700W	5	145
Traseira esquerda — 145 mm	1400W			125
Dianteira esquerda — 210 mm	2300W	3700W	10	180

A potência das zonas de cozedura pode ser ligeiramente diferente da indicada na tabela. Varia consoante o material e as dimensões do tacho.

Preocupações ambientais

O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

Material de embalagem

Os materiais da embalagem são ecológicos e podem ser reciclados Os componentes de plástico são identificados por marcas: >PE<,>PS<, etc. Elimine o material de embalagem como resíduo doméstico nas instalações de eliminação de resíduos da sua zona.

Índice de materias

Información sobre seguridad _____ 17
Instrucciones de seguridad _____ 18
Descripción del producto _____ 20
Uso diario _____ 22
Consejos útiles _____ 24
Mantenimiento y limpieza _____ 26
Solución de problemas _____ 26
Instalación _____ 28
Información técnica _____ 31
Aspectos medioambientales _____ 31

Salvo modificaciones.

Información sobre seguridad

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

Seguridad de niños y personas vulnerables

⚠ **Advertencia** Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.
- Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.

Seguridad general

- El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. No toque las resistencias.
- No accione el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.
- Cocinar con grasa o aceite sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- Nunca intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- Si la superficie vitrocerámica está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- Tras el uso, apague la zona de cocción con el mando y no preste atención al detector de tamaño.

⚠ Instrucciones de seguridad

Instalación

⚠ **Advertencia** Sólo una persona cualificada puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- El aparato es pesado, tenga cuidado siempre cuando lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.
- Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta o debajo de una ventana. De esta forma se evita que los recipientes calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cuando instale el aparato encima de cajones, asegúrese de que hay suficiente espacio entre la parte inferior del aparato y el cajón superior para que circule el aire.
- Deje un espacio de ventilación de 2 mm entre la encimera y el frente de la unidad situada bajo ella. La garantía no cubre los daños causados por la falta de una ventilación adecuada.
- La base del aparato se puede calentar. Se recomienda colocar un panel de separación

no combustible bajo el aparato para evitar acceder a la base.

Conexión eléctrica

⚠ **Advertencia** Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe quedar conectado a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a las tomas cercanas.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente en exceso.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe (en su caso) ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con el servicio técnico para cambiar un cable de red dañado.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.

Uso

⚠ **Advertencia** Riesgo de lesiones, quemaduras o descargas eléctricas.

- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso. No preste atención al detector de tamaño.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación. De esta forma evitará descargas eléctricas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.

⚠ **Advertencia** Existe peligro de explosión o incendio.

- Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga las llamas u objetos calientes alejados de grasas y aceites cuando cocine con ellos.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones imprevistas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar incendios a temperaturas más bajas que el aceite utilizado por primera vez.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables, dentro, cerca o encima del aparato.

⚠ **Advertencia** Podría dañar el aparato.

- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control.

- No deje que el contenido de los utensilios de cocina hierva hasta evaporarse.
- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina en el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden arañar la vitrocerámica. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

Mantenimiento y limpieza

⚠ **Advertencia** Podría dañar el aparato.

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice sólo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.

Desecho

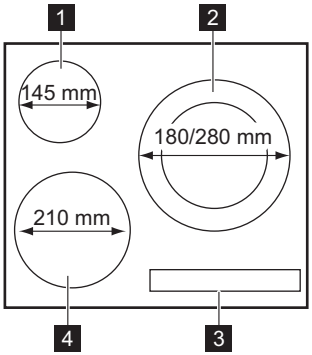
⚠ **Advertencia** Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Póngase en contacto con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.

Asistencia

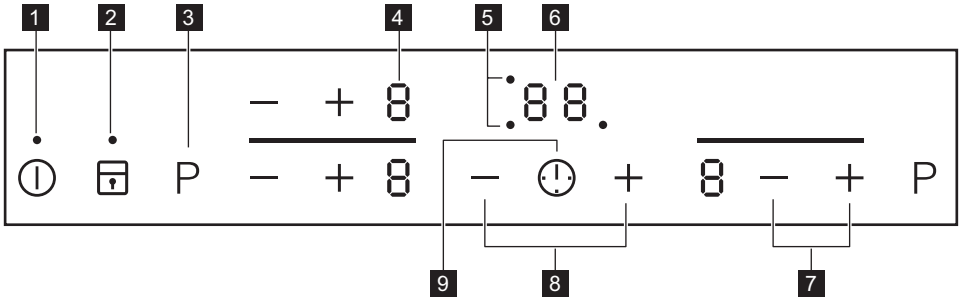
- Póngase en contacto con el servicio técnico para reparar el aparato. Le recomendamos que utilice solamente recambios originales.

Descripción del producto



1 Zona de cocción por inducción
2 Zona de cocción por inducción
3 Panel de control
4 Zona de cocción por inducción

Disposición del panel de control



Utilice el aparato con los sensores. Las pantallas, indicadores y señales acústicas anuncian qué funciones se han iniciado.

	Sensor	Función
1	⏻	Para activar y desactivar el aparato.
2	🔒	Para bloquear y desbloquear el panel de control.
3	P	Para activar la función Power.
4	Indicador del nivel de calor	Para mostrar el nivel de calor.
5	Indicadores del temporizador para las zonas de cocción	Muestra la zona para la que se ha ajustado la hora.
6	Indicador del temporizador	Para mostrar la hora en minutos.
7	+ / –	Para aumentar o disminuir los ajustes de calor.
8	+ / –	Para aumentar o disminuir el tiempo.
9	⏲	Para seleccionar una zona de cocción.

Indicación de la temperatura en pantalla

Pantalla	Descripción
0	La zona de cocción está apagada.
u	La función Mantener caliente está activa.
1 - 9	La zona de cocción está en funcionamiento.
A	Se usa la función de calentamiento automático.
F	El utensilio no es adecuado o demasiado pequeño, o no hay ningún recipiente sobre la zona de cocción.
E	Hay un fallo de funcionamiento.
H	La zona de cocción continúa estando caliente (calor residual).
L	Las funciones de bloqueo / bloqueo de seguridad para niños están activas.
P	La función Power está activada.

Pantalla	Descripción
[-]	La función de desconexión automática está activada.

Indicador de calor residual

⚠ **Advertencia** [H] ¡Riesgo de quemaduras por calor residual!

Las zonas de cocción por inducción generan y aplican directamente en la base del recipiente el calor necesario para cocinar, lo que hace que la superficie vitrocerámica se caliente por el calor residual del mismo.

Uso diario

Activación y desactivación

Toque ⏻ durante 1 segundo para encender o apagar el aparato.

Desconexión automática

La función desconecta automáticamente el aparato siempre que:

- Todas las zonas de cocción estén apagadas ([0]).
- no se ajusta un nivel de calor después de encender el aparato
- Se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica durante un momento y el aparato se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de control.
- El aparato está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Espere a que el aparato se enfríe antes de utilizarlo de nuevo.
- Se utiliza un utensilio inadecuado. Se ilumina el símbolo [F] y la zona de cocción se apaga automáticamente después de 2 minutos.
- No apague una zona de cocción ni cambie la temperatura. Al cabo de un cierto tiempo, se enciende el símbolo [-] y se apaga el aparato. Véase a continuación.
- La relación entre el ajuste de temperatura y las horas de la función de Desconexión automática:
  - [u], [1] - [2] — 6 horas
  - [3] - [4] — 5 horas
  - [5] — 4 horas
  - [6] - [9] — 1,5 horas

Ajuste de temperatura

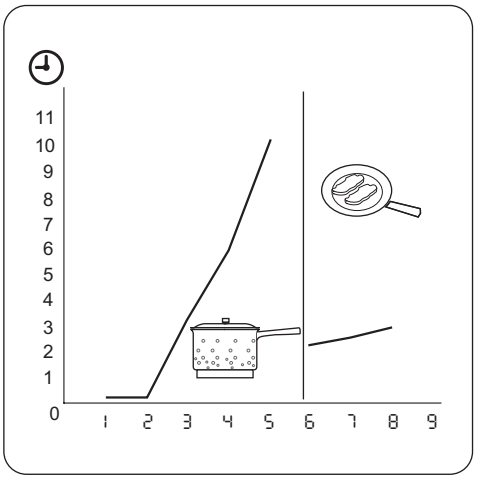
Toque + para aumentar el nivel de calor. Toque — para reducir el nivel de calor. El indicador muestra el ajuste de temperatura. Toque + y — al mismo tiempo para apagar la zona de cocción.

Calentamiento automático

Puede ajustar el calor necesario de forma más rápida si activa la función de Calentamiento automático. Esta función ajusta el calor más alto durante un tiempo (consulte el gráfico) y a continuación lo reduce hasta el ajuste adecuado. Para iniciar la función de Calentamiento automático:

1. Toque — . [9] aparece en la pantalla.
2. Toque + repetidamente hasta que [A] aparezca en la pantalla.
3. Toque inmediata y continuamente — hasta que aparezca el ajuste de temperatura necesario. Transcurridos 3 segundos, [A] aparece en la pantalla.

Para detener la función, toque — .



La función Power

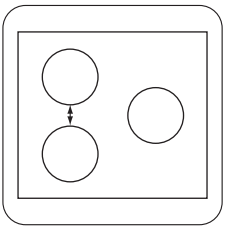
La función Power suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción, La función Power se puede activar durante un periodo de tiempo limitado (consulte el capítulo sobre la Información técnica). Transcurrido ese tiempo, la zona de cocción adopta automáticamente el nivel de temperatura más alto. Si desea activar la función, pulse P , tras lo que aparecerá [P] . Si desea desactivarla, pulse P o — .

Función Power de la zona de cocción de circuito doble

La función Power del anillo interior se activa cuando el aparato detecta que el diámetro del utensilio de cocina es inferior al del anillo. La función Power del anillo exterior se activa cuando el aparato detecta que el diámetro del utensilio de cocina es superior al del anillo.

Administrador de energía

La función de gestión de la energía divide la potencia entre las dos zonas de cocción que forman un par (consulte la figura). Power Boost incrementa la potencia al máximo para una de las zonas de cocción del par. L apotencia disminuye automáticamente en la segunda zona de cocción. La pantalla de ajuste de calor para la zona reducida cambia entre dos niveles.



Temporizador

Temporizador de cuenta atrás

Utilice el temporizador para regular el tiempo que desee mantener encendida una zona de cocción.

Ajuste el temporizador después de seleccionar la zona de cocción.

Elija el nivel de calor antes o después de ajustar el temporizador.

- **Si desea seleccionar la zona de cocción:**pulse ⏲ repetidamente hasta que se encienda el indicador de la zona pertinente.
- **Para activar o cambiar el temporizador:** toque los sensores + o — del temporizador para ajustar el tiempo (00 - 99 minutos). La cuenta atrás comenzará cuando el indicador de la zona de cocción parpadee más lentamente.
- **Para desactivar el temporizador:** seleccione la zona de cocción con ⏲ y toque — para desactivar el temporizador. El tiempo restante se sigue descontando hasta llegar a 00 . El indicador de la zona de cocción se apaga.
- **Para comprobar el tiempo restante:** seleccione la zona de cocción con el sensor ⏲ . El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear más rápidamente. La pantalla muestra el tiempo que queda.

Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y 00 parpadea. Se apaga la zona de cocción.

- **Para detener la señal acústica:** pulse ⏲

Minutero

Puede utilizar el temporizador como **minutero** mientras no funcionen las zonas de cocción. Toque ⏲ . Toque + o — para programar el

tiempo que necesite. Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y 00 parpadea.

- **Para detener la señal acústica:** toque ⏲

Bloqueo

Con las zonas de cocción en funcionamiento, se puede bloquear el panel de control, pero no ⏻. Evita el cambio accidental del nivel de calor.
Ajuste primero la temperatura.
Para activar esta función, toque 🔒. Se encenderá el símbolo L durante 4 segundos.
El temporizador se mantiene activo.
Para detener esta función, toque 🔒. Se activará la temperatura que se haya seleccionado anteriormente.
La función también se desactiva cuando se apaga el aparato.

Dispositivo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental del aparato.

Para activar el dispositivo de seguridad para niños

- Encienda el aparato con ⏻. **No ajuste los niveles de calor**.
- Toque 🔒 durante 4 segundos. Se encenderá el símbolo L.
- Apague el aparato con ⏻.

Para desactivar el dispositivo de seguridad para niños

- Encienda el aparato con ⏻. **No ajuste los niveles de calor**. Toque 🔒 durante 4 segundos. Se encenderá el símbolo 0.
- Apague el aparato con ⏻.

Para anular el dispositivo de seguridad para niños una sola vez

- Encienda el aparato con ⏻. Se encenderá el símbolo L.
- Toque 🔒 durante 4 segundos. **Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.** Ya puede utilizar el aparato.
- El dispositivo de seguridad para niños se activará de nuevo en cuanto apague el aparato con ⏻.

Consejos útiles

ZONAS DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN

En las zonas de cocción por inducción, la presencia de un fuerte campo magnético calienta los recipientes muy rápidamente.

Recipientes para las zonas de cocción por inducción

Importante Utilice las zonas de cocción con los utensilios de cocina adecuados.

Material de los recipientes

- **correcto:** hierro fundido, acero, acero esmaltado y acero inoxidable con bases formadas por varias capas (indicados por el fabricante como aptos para inducción).
- **incorrecto:** aluminio, cobre, latón, cristal, cerámica, porcelana.

El recipiente es indicado para cocinar por inducción si...

- ... puede calentar en poco tiempo una cantidad pequeña de agua en una zona con el ajuste de calor máximo.
- ... el imán se adhiere a la base del recipiente.

Utilice recipientes con la base más gruesa y plana posible.

Medidas de los recipientes: las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina, pero hasta un cierto límite.

Ruidos durante la utilización

Es posible que escuche los ruidos siguientes:

- crujido: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbido: utiliza una o varias zonas de cocción a temperaturas muy altas y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- zumbido: el nivel de calor utilizado es alto.
- chasquido: cambios en el suministro eléctrico.
- siseo, zumbido: el ventilador está en funcionamiento.

Los ruidos descritos son normales y no indican fallo alguno del aparato.

Ahorro energético

Cómo ahorrar energía

- En la medida de lo posible, cocine siempre con los recipientes tapados.
- Coloque el recipiente sobre una zona de cocción antes de encenderla.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

Eficacia de la zona de cocción

La eficacia de la zona de cocción está relacionada con el diámetro del recipiente. Un recipiente con un diámetro inferior al mínimo solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción. Consulte los diámetros mínimos en el capítulo sobre Información técnica.

Ejemplos de aplicaciones de cocción

La relación entre el ajuste de calor y el consumo de potencia de la zona de cocción no es lineal.
Cuando se aumenta el ajuste de calor, no es proporcional al aumento del consumo de potencia de la zona de cocción.
Significa que la zona de cocción con el ajuste de calor medio usa menos de la mitad de su potencia.

Los datos de la tabla son sólo orientativos.

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo	Sugerencias	Consumo de potencia nominal
1	Mantener calientes los alimentos cocinados	según sea necesario	Tapar los recipientes	3 %
1 - 2	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina	5 - 25 min	Remover periódicamente	3 – 5 %
1 - 2	Cuajar: tortilla, huevos revueltos	10 - 40 min	Cocinar con tapa	3 – 5 %
2 - 3	Arroces y platos a base de leche, calentar comidas preparadas	25 - 50 min	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse entremedias	5 – 10 %
3 - 4	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes	20 - 45 min	Añadir varias cucharadas de líquido	10 – 15 %

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo	Sugerencias	Consumo de potencia nominal
4 - 5	Cocinar patatas al vapor	20 - 60 min	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas	15 – 21 %
4 - 5	Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas	60 - 150 min	Hasta 3 l de líquido además de los ingredientes	15 – 21 %
6 - 7	Freír ligeramente: escalopes, ternera “cordon bleu”, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas	como estime necesario	Dar la vuelta a media cocción	31 – 45 %
7 - 8	Freír a temperatura fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes	5 - 15 min	Dar la vuelta a media cocción	45 – 64 %
9	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas			100 %
P	Hervir grandes cantidades de agua. La función Power está activada.			

Mantenimiento y limpieza

Limpie el aparato después de cada uso.
Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.

Los arañazos o las marcas oscuras de la superficie vitrocerámica no afectan al funcionamiento normal del aparato.

Para eliminar la suciedad:

1. – **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico y alimentos que contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará el aparato. Utilice un rascador especial para el cristal. Coloque el rascador sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.
   – **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Utilice un limpiador especial para vitrocerámicas o acero inoxidable.
2. Limpie el aparato con un paño suave humedecido con agua y detergente.
3. Termine la limpieza **secando a fondo el aparato con un paño limpio**.

Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no se enciende o no funciona.		Vuelva a encender el aparato y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos.

Problema	Posible causa	Solución
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque sólo un sensor.
	Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
Se emite una señal acústica y el aparato se apaga. Se emite una señal acústica cuando el aparato se apaga.	Hay uno o más sensores cubiertos.	Quite el objeto que cubre los sensores.
El aparato se apaga.	Ha puesto algo sobre el sensor ⏻.	Retire el objeto del sensor.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona de cocción no está caliente al no haber estado encendida el tiempo suficiente.	Si la zona de cocción ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte al Centro de servicio técnico.
El valor de la temperatura varía entre dos ajustes.	La gestión de energía está activada.	Consulte “Gestión de energía”.
Los sensores se calientan.	El recipiente es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los recipientes de gran tamaño en las zonas de cocción traseras si fuera necesario.
[-] se enciende.	La función de desconexión automática está activada.	Apague el aparato y vuelva a encenderlo.
[L] se enciende.	Están activados el dispositivo de seguridad para niños o la función de bloqueo.	Consulte el capítulo “Uso diario”.
[F] se enciende.	No hay ningún recipiente en la zona de cocción.	Ponga un utensilio de cocina sobre la zona de cocción.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice el utensilio de cocina adecuado.
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona de cocción.	Traslade el utensilio de cocina a una zona de cocción más pequeña.
[E] y un número se enciende.	Se ha producido un fallo de funcionamiento en el aparato.	Desenchufe el aparato del suministro eléctrico durante unos minutos. Desconecte el fusible del sistema eléctrico. Vuelva a conectarlo. Si vuelve a aparecer el símbolo [E], póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.

Problema	Posible causa	Solución
E4 se enciende.	Se ha producido un fallo de funcionamiento en el aparato porque el utensilio de cocina ha hervido hasta agotar el líquido. Se ha activado la protección contra sobrecalentamientos de las zonas de cocción y la desconexión automática.	Apague el aparato. Retire el utensilio de cocina caliente. Espere unos 30 segundos antes de encender de nuevo la zona de cocción. Si el utensilio de cocina era el problema, el mensaje de error desaparece de la pantalla, pero el indicador de calor residual permanece activado. Deje enfriar el utensilio de cocina lo suficiente y compruebe que es compatible con el aparato consultando “Utensilios de cocina para la zona de cocción por inducción”.

Si después de aplicar las soluciones anteriores no ha conseguido resolver el problema, póngase en contacto con el distribuidor o con el servicio de atención al cliente. Facilite la información de la placa de características, el código de tres dígitos de la placa vitrocerámica (se encuentra en la esquina de la superficie vitrocerámica) y el mensaje de error que aparezca. Asegúrese de que maneja el aparato adecuadamente. De lo contrario, el personal técnico de servicio del cliente o del distribuidor facturará la reparación efectuada, incluso en el caso de que el aparato se encuentre en periodo de garantía. Las instrucciones sobre servicio técnico y condiciones de garantía se encuentran en el folleto de garantía que se suministra con el aparato.

Instalación

⚠ **Advertencia** Consulte los capítulos sobre seguridad.

ⓘ Antes de la instalación

Antes de instalar el aparato, anote esta información de la placa de características. La placa de características se encuentra en el fondo de la caja del aparato.

- Modelo .....
- PNC .....
- Número de serie .....

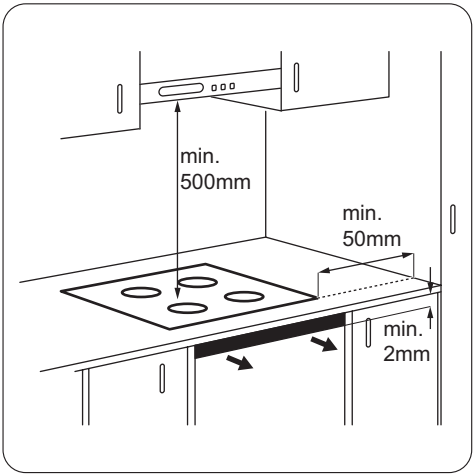
Aparatos integrados

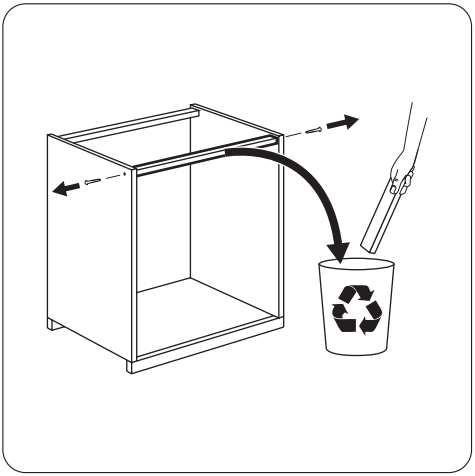
- Los aparatos que han de ir integrados en la cocina sólo deben utilizarse una vez encastrados en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

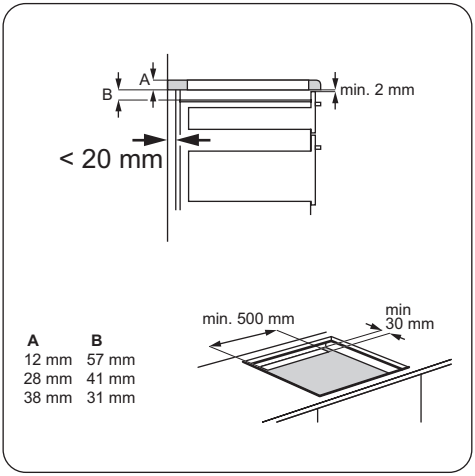
Cable de conexión

- El electrodoméstico se suministra con el cable de conexión.
- Sustituya el cable de alimentación de red dañado por uno especial (tipo H05BB-F Tmáx 90 °C o superior). Póngase en contacto con el servicio técnico local.

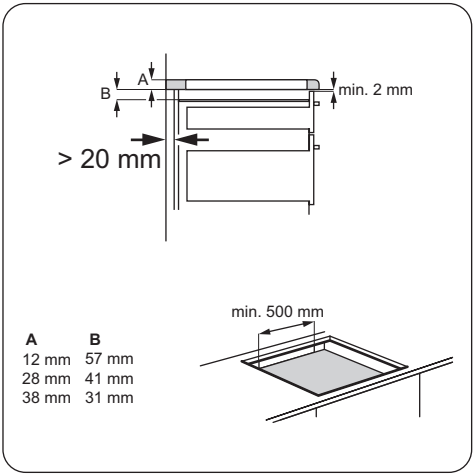
Montaje



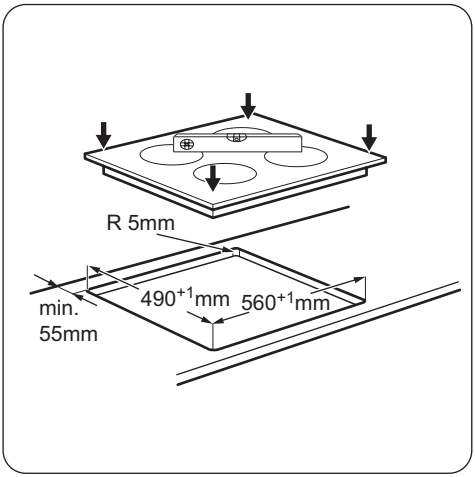


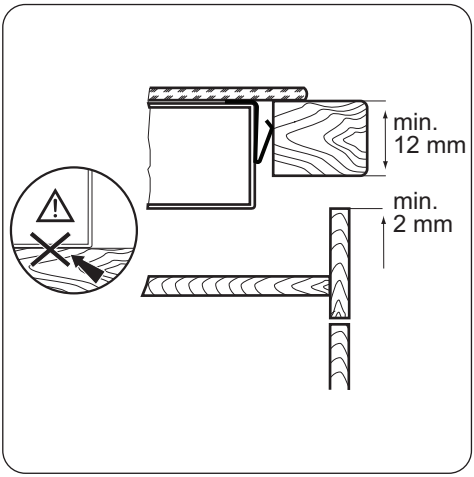


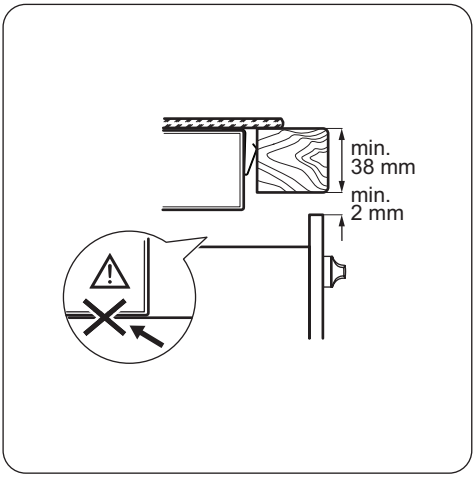
A	B
12 mm	57 mm
28 mm	41 mm
38 mm	31 mm

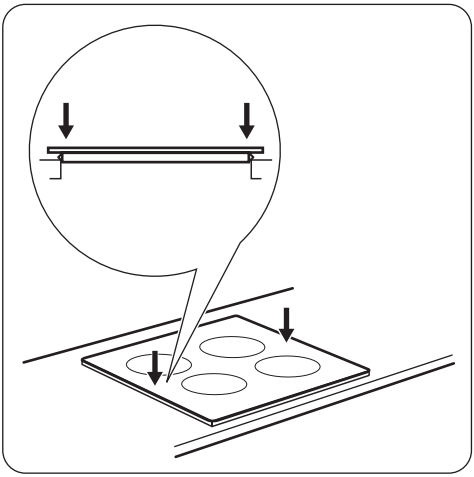


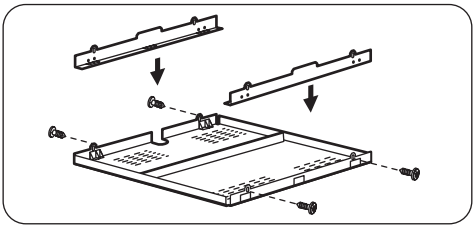
A	B
12 mm	57 mm
28 mm	41 mm
38 mm	31 mm


R 5mm
490+1mm
560+1mm
min.
55mm


min.
12 mm
min.
2 mm


min.
38 mm
min.
2 mm





Si utiliza una caja de protección (accesorio adicional[1)]), no son necesarios el espacio de ventilación frontal de 2 mm y el suelo protector situado directamente debajo del aparato.
No se puede utilizar la caja de protección si se instala el aparato encima de un horno.

1) El accesorio de la caja de protección puede no estar disponible en algunos países. Póngase en contacto con el proveedor local.

Información técnica

Model Z6233IOK	Prod.Nr. 949 595 581 00
Typ 58 GAD D8 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
ZANUSSI	CE

Potencia de las zonas de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máximo) [W]	Función Power activada [W]	Duración máxima de la función Power [min]	Diámetro mínimo del utensilio de cocina [mm]
Posterior derecha —180 / 280 mm	1800 / 3500W	2800 / 3700W	5	145
Posterior izquierda — 145 mm	1400W			125
Anterior izquierda — 210 mm	2300W	3700W	10	180

La potencia de las zonas de cocción puede variar ligeramente de los datos de la tabla. Cambia con el material y las dimensiones del utensilio de cocina.

Aspectos medioambientales

El símbolo que aparece en el aparato o en su embalaje, indica que este producto no se puede tratar como un residuo normal del hogar. Se deberá entregar, sin coste para el poseedor, bien al distribuidor, en el acto de la compra de un nuevo producto similar al que se deshecha, bien a un punto municipal de recolección selectiva de equipos eléctricos y electrónicos para su reciclaje. Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se gestionara de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en

contacto con el Ayuntamiento de su Municipio, ó con la tienda donde lo compró.

Material de embalaje

Los materiales de embalaje son ecológicos y se pueden reciclar. Los componentes plásticos se identifican por la marca: >PE<,>PS<, etc. Deshágase de los materiales de embalaje siguiendo la normativa sobre residuos urbanos vigente en su localidad.

www.zanussi.com/shop

892958131-A-492012

CE